

Module	Garde du menu bétail et de la volaille
Pré-requis	Culture générale de niveau secondaire II.
Compétence	Les candidates gèrent une branche de production: garde du menu bétail / de la volaille, et produisent en fonction de leur choix du lait, des œufs, de la viande, éventuellement des peaux pour l'autoapprovisionnement ou comme revenu accessoire.
Contrôle de la compétence	45 minutes écrit et/ou oral (résolution de problèmes, étude de cas)
Niveau	3 (examen professionnel)
Objectifs d'apprentissage	<p>Les candidates</p> <ul style="list-style-type: none">• expliquent les principes de base concernant la garde, l'alimentation et l'hygiène en élevage du menu bétail et de la volaille• décrivent les différentes exigences quant à la qualité des produits (œufs, viande, peaux) et les voies d'écoulement. Elles apprécient les chances et les risques de cette branche de production• définissent les races appropriées pour une mise en valeur ciblée ainsi que leurs performances, et sont capables d'en interpréter les preuves de productivité• décrivent les principales maladies du menu bétail et de la volaille, et sont capables de les prévenir ou de les traiter correctement• comparent les chiffres-clés économiques avec leurs propres résultats et évaluent la rentabilité• connaissent les sources d'information, les interprofessions, les moyens auxiliaires et les services de conseil leur permettant d'élargir leur savoir.
Certification	La compétence certifiée est reconnue en tant que qualification partielle pour l'obtention du brevet fédéral de paysanne

Durée de validité pour le prestataire	3 ans dès la date d'enregistrement
Prestataires	Centres de formation et de conseil en agriculture et en économie familiale
Forme de l'offre	Séminaires (cours blocs), cours à la journée ou cours du soir
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Animaux: anatomie, physiologie, maladies, comportement, races, élevage ciblé en fonction des différents buts de production• Garde: principes de garde, exigences en locaux et en équipements, conditions pour l'obtention de contributions aux détenteurs de bétail et pour la production sous label; planification de la production• Alimentation : besoins, produits, méthodes• Commercialisation: exigences de qualité des produits (œufs et viande), voies d'écoulement en production d'œufs et de viande• Aptitudes et zones de répartition de différentes races.• Buts d'élevage et épreuves de productivité des races principales• Types de production et intensités• Rations et techniques d'affouragement• Facteurs influant sur la rentabilité et évaluation du marché• Interprofessions, services de vulgarisation, sources d'information et moyens auxiliaires
Durée	40 heures, réparties en environ 30 heures (40 leçons de 45') de participation aux cours et min. 10 heures d'étude sur le plan personnel
Validité	5 ans à dater de la certification
Dernière actualisation	Mai 2005